PANE KÖFTE

Yarım kg. az yağlı dana kıyması
1 Adet küçük kuru soğan
1 Su bardağı rende kaşar
8 – 10 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Panesi İçin;
1 Su bardağı galeta unu
2 Adet yumurta
Kızartmak İçin;
2 Su bardağı sıvıyağ

Soğan rendelenir, üzerine kıyma, kaşar, tuz ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
Daha sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir. Maydanoz köfte harcına eşit yayılana kadar yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda arzu edilen biçim ve büyüklükte köfteler şekillendirilir.
Köfte önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda altın renginde kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Köftede rende kaşar bulunduğu için, kızgın yağda kızartılır. Aksi halde kızmamış yağda kaşar eriyerek köftenin görüntüsünü bozar.